ALDI SUISSE

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

MIT SCHNELL START ANLEITUNG

KITCHENWARE

Dampfgarer

Cuiseur à vapeur | Forno a vapore

Deutsch .... Seite 06
Français .... Page 27
Italiano ...Pagina 53

ERSTELLT IN DEUTSCHLAND
hanse control
myhansecontrol.com
Anwenderfreundliche Anleitung
ID: #05006

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen, Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Produkt.*

Ihr Aldi Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-service.ch.

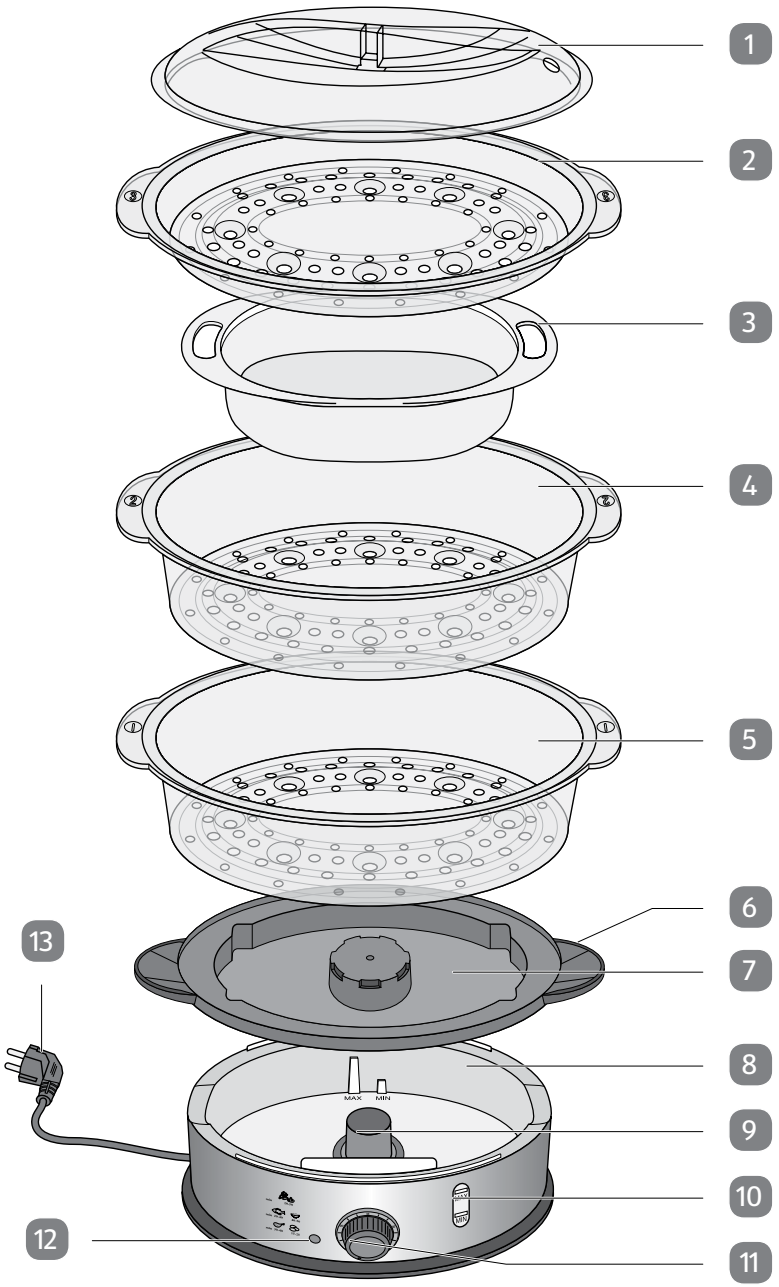
* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Inhaltsverzeichnis

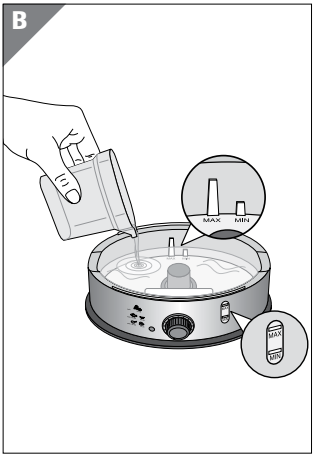
Übersicht **4**
Verwendung **5**
Lieferumfang/Geräteteile **6**
Allgemeines **7**
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren 7
Zeichenerklärung 7
Schnellstart-Anleitung **8**
Sicherheit **10**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 10
Sicherheitshinweise 10
Erstinbetriebnahme **15**
Dampfgarer und Lieferumfang prüfen 15
Grundreinigung 15
Dampfgarer aufstellen 16
Dampfgarer benutzen **17**
Zubereitungshinweise **20**
Reinigung **24**
Aufbewahrung **25**
Technische Daten **26**
Konformitätserklärung **26**
Entsorgung **26**
Garantie **77**
Garantiekarte 77
Garantiebedingungen 78

Dok./Rev.-Nr. 1510-00464_20150414

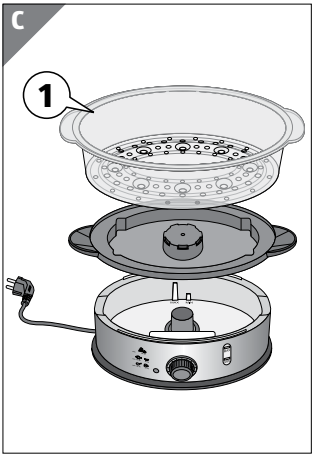
A



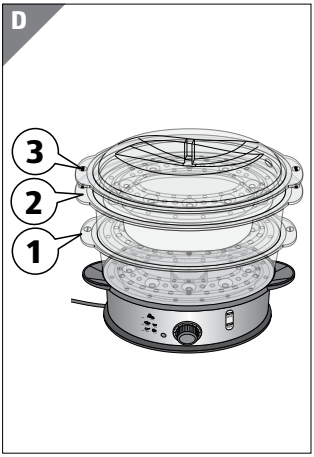
B


MAX
MIN
MAX
MIN

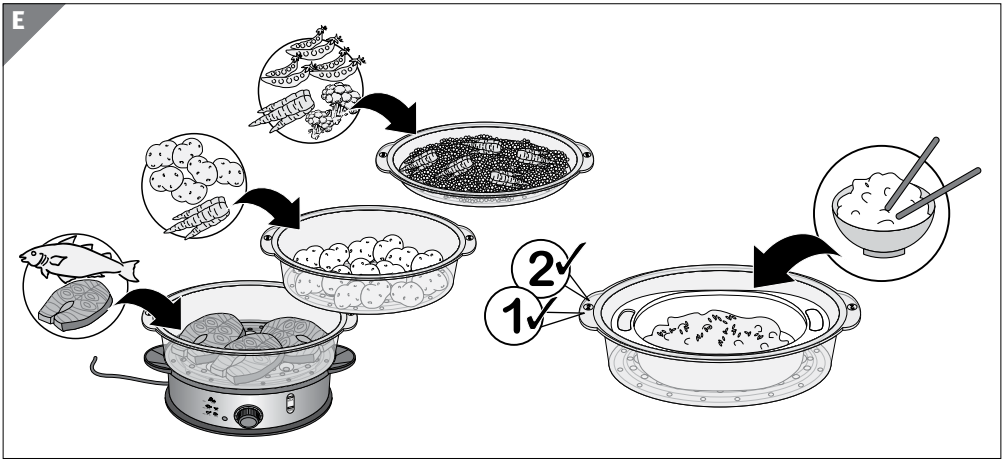
C


1

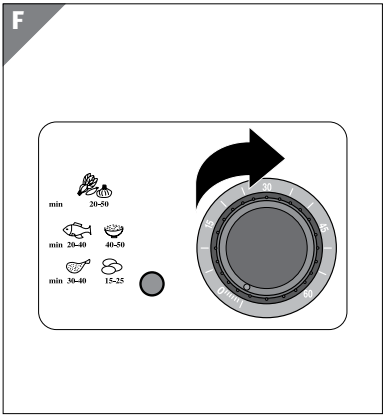
D


3
2
1

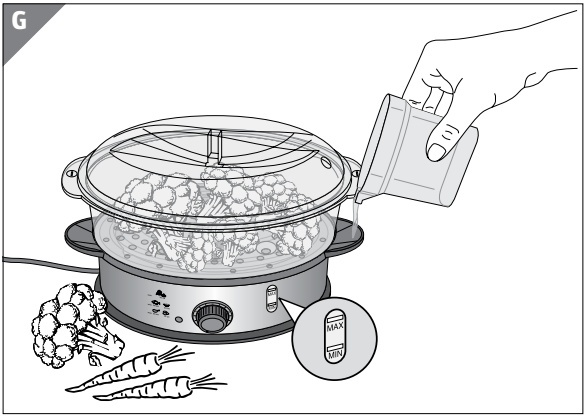
E


2
1

F


min
20-50
min
20-40
40-50
min
30-40
15-25

G


MAX
MIN

Lieferumfang/Geräteteile

1. Deckel mit Dampfaustrittsöffnungen
2. Gargefäß 3
3. Reis-Garschale
4. Gargefäß 2
5. Gargefäß 1
6. Einfüllöffnungen zum Wasser nachfüllen
7. Tropfschale
8. Motorteil mit Wasserbehälter
9. Verdampfer
10. Wasserstandsanzeige
11. Drehregler zum Einstellen der Garzeit
12. Betriebskontrollleuchte
13. Netzstecker

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Dampfgarer. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Dampfgarer einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Dampfgarer führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Dampfgarer an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Dampfgarer oder auf der Verpackung verwendet.

WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

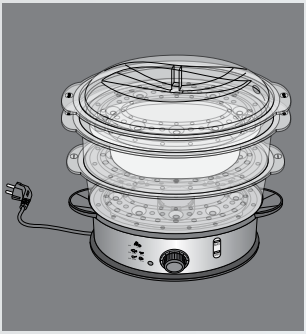
HINWEIS! Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.

CE

Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

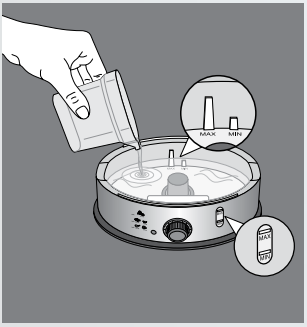
SCHNELL-START-ANLEITUNG

In sieben einfachen Schritten zum erfolgreichen Dampfgaren:



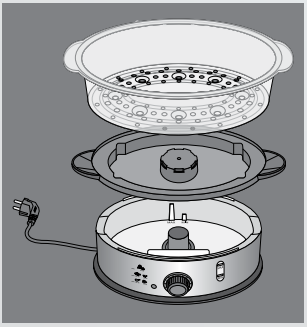
1. Dampfgarer reinigen

- Reinigen Sie das Grundgerät, die Gargefäße und den Deckel vor dem ersten Gebrauch und nach längerer Nichtverwendung.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
  Siehe auch Kapitel „Reinigung“ in dieser Bedienungsanleitung.



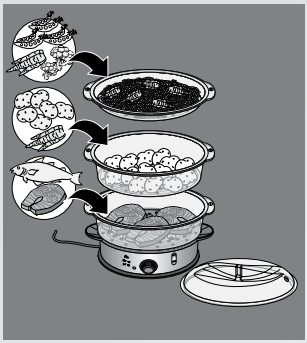
2. Wasser einfüllen

- Füllen Sie frisches, kaltes Trinkwasser bis maximal zur Markierung „**MAX“** in den Wasserbehälter ein.



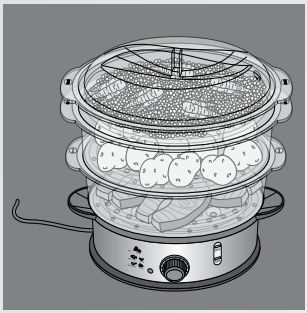
3. Dampfgarer zusammensetzen

- Legen Sie die Tropfschale auf das Motorteil.
- Wählen Sie die benötigte Anzahl an Gargefäßen aus und bereiten Sie das Gargut vor.



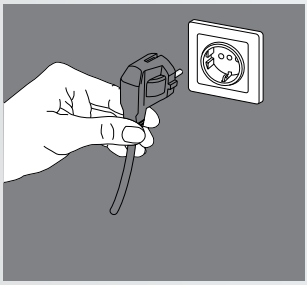
4. Vorbereitetes Gargut einfüllen

- Legen Sie das gefrorene oder frische, geputzte und klein geschnittene Gargut in die Gargefäße.
- Legen Sie große Stücke mit langen Garzeiten in das untere Gargefäß.
- Legen Sie feinere Gemüsesorten in die Mitte.
- Legen Sie zartes Blattgemüse in das oberste Gargefäß.



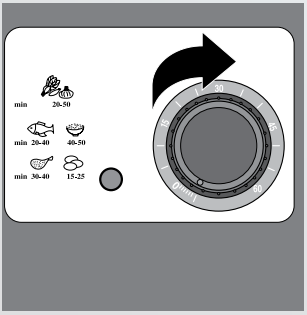
5. Gargefäße anordnen

- Stellen Sie alle befüllten Gargefäße übereinander auf die Tropfschale. Achten Sie darauf, dass die Gefäße nur in der richtigen Reihenfolge von 1 – 3 übereinander passen. Die Nummern befinden sich auf den Griffen.
- Legen Sie zum Schluss den Deckel rauf.



6. Netzstecker einstecken

- Stecken Sie den Netzstecker in eine leicht zugängliche Steckdose.
- Beachten Sie die Angaben auf dem Typschild.



7. Gardauer einstellen – Garen

- Stellen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Gardauer ein. Der Dampfgarer wird dadurch gleichzeitig eingeschaltet und die Betriebskontrollleuchte leuchtet.
- Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Dampfgarer automatisch ab. Es ertönt ein Signalton und die Betriebskontrollleuchte erlischt.
- Sie können das Gargut nun entnehmen.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Dampfgarer ist ausschließlich zum Dampfgaren von Gemüse, Reis, Fisch usw. konzipiert. Er ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie den Dampfgarer nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Dampfgarer ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Dampfgarer nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt.
- Schließen Sie den Dampfgarer nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei einem Störfall schnell von Stromnetz trennen können. Der Drehregler trennt den Dampfgarer nicht vom Netz.
- Betreiben Sie den Dampfgarer nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Dampfgarers beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.

- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- In diesem Dampfgarer befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Der Dampfgarer darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernwirksystem betrieben werden.
- Tauchen Sie weder das Motorteil noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie an der Zuleitung aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Anschlusskabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Dampfgarer, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie den Dampfgarer nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Lagern Sie den Dampfgarer so, dass er nie in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Dampfgarer hineinstecken.
- Wenn Sie den Dampfgarer nicht benutzen, ihn reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie den Dampfgarer immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

WARNUNG!
Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieser Dampfgarer kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Dampfgarers unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Der Dampfgarer und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Dampfgarer spielen.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Dampfgarer spielen.
- Lassen Sie den Dampfgarer während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!

Der Verdampfer, die Tropfschale, die Gargefäße und der Deckel werden während des Betriebs heiß!

- Berühren Sie den Verdampfer und die Gargefäße während des Betriebs niemals mit bloßen Fingern. Benutzen Sie Kochhandschuhe oder Topflappen.
- Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter den Dampfgarer: Brandgefahr!
- Aus den Dampfaustrittsöffnungen tritt heißer Dampf aus! Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhänge.
- Beachten Sie, dass aus dem Dampfgarer auch nach dem Abschalten heißer Dampf entweichen kann!

WARNUNG!
Verbrühungsgefahr!
Während des Gebrauchs des Dampfgarers tritt heißer Dampf aus.

- Vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem heißen Dampf während des Garvorgangs, beim Wiederauffüllen des Wassertanks und wenn der Deckel geöffnet ist.
- Kippen oder bewegen Sie den Dampfgarer niemals während des Betriebes, da andernfalls heißes Wasser auslaufen könnte.
- Schalten Sie den Dampfgarer sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Wassertank während des Betriebes überläuft oder sich Pfützen unter dem Dampfgarer bilden.
- Heben Sie den Deckel immer so an, dass der Dampf nicht in Ihre Richtung austreten kann.
- Öffnen Sie nicht den Deckel, während das Wasser kocht.
- Überfüllen Sie den Wassertank nicht, da sonst kochendes Wasser herausspritzen kann.

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Dampfgarer kann zu Beschädigungen des Dampfgarers führen.

- Stellen Sie den Dampfgarer auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie den Dampfgarer nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Auf jeder Seite des Dampfgarers müssen mindestens 20 cm, über dem Dampfgarer mindestens 1 m freier Platz bleiben.
- Stellen Sie den Dampfgarer nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z.B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie den Dampfgarer niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen, etc.) aus.
- Setzen Sie den Dampfgarer nicht über einen längeren Zeitraum Temperaturen von unter 0 °C aus. Evtl. gefrorenes Restwasser kann den Dampfgarer beschädigen.

- Nehmen Sie den Dampfgarer nie unbefüllt in Betrieb.
- Füllen Sie nur frisches, kaltes Trinkwasser und keine anderen Flüssigkeiten oder Aromen in den Wasserbehälter.
- Beachten Sie, dass die Oberflächen-Beschichtungen von Möbeln manchmal chemische Zusätze enthalten, welche die Gummifüße des Dampfgarers angreifen können. Auf diese Weise können Rückstände auf der Möbeloberfläche entstehen. Legen Sie daher eine hitze- und wasserunempfindliche Unterlage unter den Dampfgarer.
- Stellen Sie den Dampfgarer nicht unter Küchenoberschränken o. Ä. auf. Durch den austretenden Dampf können diese beschädigt werden.
- Tauchen Sie das Motorteil zum Reinigen niemals in Wasser, stellen Sie es nie in eine Spülmaschine und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Motorteil kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Garbehälter, die Reisschale und den Deckel ausschließlich für den Dampfgarer. Stellen Sie die Teile nie auf Öfen oder in die Mikrowelle. Sie können sich andernfalls verformen oder anderweitig beschädigt werden.
- Stellen Sie das Motorteil nicht in die Spülmaschine. Das Motorteil ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie den Dampfgarer nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Dampfgarers Risse oder Sprünge haben oder sich nach einer Überhitzung verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

WARNUNG!
Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Dampfgarer kann zu Gesundheitsschäden führen.

- Lassen Sie beim ersten Gebrauch, nach dem Entkalken und nach längerem Nichtgebrauch eine komplette Wasserfüllung erhitzen. Schütten Sie das Wasser danach aus hygienischen Gründen weg.

Erstinbetriebnahme

Dampfgarer und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Dampfgarer schnell beschädigt werden.
– Gehen Sie daher beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie den Dampfgarer aus der Verpackung und kontrollieren Sie, ob der Dampfgarer oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Dampfgarer nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).

Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Dampfgarers wie im Kapitel Reinigung beschrieben:

WARNUNG!
Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.
– Tauchen Sie das Motorteil niemals unter Wasser.
– Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.

WARNUNG!
Gefahr durch Fehlbedienung!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Dampfgarer kann zu Beschädigung führen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten, sowie scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie das Motorteil keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.

1. Ziehen Sie den Netzstecker 13.
2. Wischen Sie das Motorteil mit Wasserbehälter 8 mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch ab und waschen Sie die anderen Teile gründlich mit mildem Spülmittel. Alle Teile außer dem Motorteil sind geschirrspültauglich.
3. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.
4. Betreiben Sie den Dampfgarer vor dem ersten Gebrauch mit Lebensmitteln unbedingt 3 x 30 Minuten nur mit Wasser und ohne Lebensmittel. Schütten Sie verbliebenes Restwasser jeweils weg.

Dampfgarer aufstellen

- Stellen Sie den Dampfgarer auf eine feste, ebene, wasser- und wärmeunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie den Dampfgarer so auf, dass er nicht kippen kann.
- Stellen Sie den Dampfgarer so auf, dass austretender Wasserdampf frei nach oben entweichen kann.
- Stellen Sie den Dampfgarer nicht direkt auf oder neben einem Gas- oder Elektroherd oder einer anderen Wärmequelle auf.
- Lassen Sie den Dampfgarer nie in Räumen mit Temperaturen unter 0 °C stehen. Restflüssigkeiten könnten gefrieren und Schäden verursachen.

Dampfgarer benutzen

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!

Der Dampfgarer, insbesondere der Verdampfer, die Tropfschale, die Gargefäße und der Deckel werden während des Betriebs heiß.

- Berühren Sie den Verdampfer, die Tropfschale, die Gargefäße, und den Deckel während des Betriebs niemals mit bloßen Fingern. Benutzen Sie Topflappen.

WARNUNG!
Verbrühungsgefahr!

Aus den Dampfaustrittsöffnungen im Deckel tritt während des Betriebs heißer Dampf aus! Auch unter dem Deckel kann während des Betriebs heißer Dampf hervorquellen.

- Vermeiden Sie jeden Körperkontakt mit dem heißen austretenden Dampf.
- Heben Sie den Deckel immer so an, dass der Dampf nicht in Ihre Richtung austreten kann.
- Lassen Sie den Dampfgarer nie unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

Wasser einfüllen

WARNUNG!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Dampfgarer kann zu Beschädigung führen.

- Füllen Sie den Wasserbehälter höchstens bis zur Markierung „**MAX**“.
- Füllen Sie nur kaltes Trinkwasser, keine anderen Flüssigkeiten oder Zutaten in den Wasserbehälter.

1. Füllen Sie mindestens 0,35 l , maximal 1 l kaltes Trinkwasser in den Wasserbehälter 8 (siehe **Abb. B**)

Dampfgarer zusammensetzen

1. Setzen Sie die Tropfschale 7 auf den Wasserbehälter 8 (siehe **Abb. C**).
2. Setzen Sie das Gargefäß 1 5 auf die Tropfschale 7 (siehe **Abb C**).

HINWEIS!
Die Gargefäße haben unterschiedliche Durchmesser. Achten Sie immer auf die richtige Reihenfolge und den korrekten Sitz der Gargefäße, da sonst keine optimale Funktion gewährleistet ist (siehe **Abb. D**).

3. Setzen Sie bei größeren Mengen oder unterschiedlichem Gargut zusätzlich Gargefäße 2 4 und 3 2 auf (siehe **Abb D**).
4. Verwenden Sie die Reis-Garschale 3 nur in Gargefäß 1 oder 2 (siehe **Abb. E**).
5. Setzen Sie zuoberst immer den Deckel 1 auf.

Gargut vorbereiten und einfüllen

WARNUNG!
Beschädigungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Dampfgarer kann zu Beschädigung des Dampfgarers führen.
– Verwenden Sie niemals Kochbesteck aus Metall oder andere harte oder scharfkantige Materialien im Dampfgarer, um die Kunststoffbauteile nicht zu beschädigen. Verwenden Sie Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Niemals im Dampfgarer schneiden oder mit harten, scharfkantigen Gegenständen kratzen.

- Verwenden Sie nur frisches oder gefrorenes Gemüse. Füllen Sie keine verdorbenen Lebensmittel ein.
- Waschen Sie Gemüse und Reis vor dem Einfüllen gründlich.
- Zerteilen oder zerschneiden Sie größere Stücke vor dem Garen in kleinere Stücke. Die zu garenden Stücke sollten möglichst gleich groß sein.
- Füllen Sie Reis immer in die Reis-Garschale 3 ein. Geben Sie mindestens soviel Wasser dazu, dass der Reis bedeckt ist (max. 0,75 l).
- Beachten Sie Kapitel „Zubereitungshinweise“ zu Mengen und Garzeiten verschiedener Lebensmittel.

- Würzen Sie das Gargut erst nach Ende des Garvorgangs.
- Überfüllen Sie das Gargefäße nicht. Die Dampföffnungen dürfen nicht blockiert sein, damit der Dampf frei zirkulieren kann.

Garen

1. Stecken Sie den Netzstecker 13 in eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose.
2. Stellen Sie den Drehregler 11 auf die gewünschte Garzeit (siehe **Abb. F**) – die Betriebskontrollleuchte 12 leuchtet und die eingebaute Zeitschaltuhr tickt. Am Ende des Garvorgangs schaltet der Dampfgarer ab und es ertönt ein kurzer Klingelton.

HINWEIS!
Wenn das Wasser bereits vor Ende der eingestellten Zeit verdampft ist, schaltet sich der Verdampfer aus Sicherheitsgründen ab. Die Zeitschaltuhr läuft trotzdem bis zum Ende weiter. Füllen Sie daher Wasser durch die Einfüllöffnungen in den Griffen der Tropfschale nach, wenn die Wasserstandsanzeige „**MIN**“ anzeigt (siehe **Abb. G**).

3. Nehmen Sie die Gargefäße mit Topflappen vorsichtig vom Dampfgarer und öffnen Sie den Deckel ebenfalls mit einem Topflappen, so dass der heiße Dampf nicht in Ihre Richtung austreten kann.
4. Ziehen Sie den Netzstecker 13.

HINWEIS!
Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit durch Drehen des Drehreglers im oder gegen dern Uhrzeigersinn.

Garvorgang abbrechen

1. Drehen Sie den Drehregler 11 bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn – die Betriebskontrollleuchte 12 erlischt, die Zeitschaltuhr hört auf zu ticken und es ertönt ein kurzer Klingelton.
2. Ziehen Sie den Netzstecker 13.

Wasser nachfüllen

WARNUNG!
Verbrühungsgefahr!

Aus den Öffnungen zum Nachfüllen von Wasser kann während des Betriebs heißer Dampf austreten.

- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Griffe der Tropfschale mit der bloßen Hand und fassen Sie nicht darüber.
- Befüllen Sie den Wasserbehälterhöchstens bis zur Markierung „**MAX**“ in der Wasserstandsanzeige.

Um bei Bedarf während eines Garvorgangs Wasser nachzufüllen:

1. Füllen Sie Wasser in ein Gefäß (z. B. Meßbecher).
2. Füllen Sie aus dem Gefäß vorsichtig Wasser in eine der Einfüllöffnungen 6 in den Griffen der Tropfschale 7 nach.

Zubereitungshinweise

Reis:

- Es gibt verschiedene Reissorten. Halten Sie sich an die individuelle Kochanleitung einer jeden Sorte.
- Geben Sie den Reis und das Wasser genau abgemessen in die Reis-Garschale. Legen Sie den Deckel auf, und schalten Sie den Dampfgarer ein.
- Prüfen Sie zur für jede Sorte festgelegten Mindestzeit, ob der Reis einheitlich gar ist. Rühren Sie den Reis um.
- Wenn Sie den Reis prüfen/umrühren, achten Sie darauf, dass kein Kondenswasser in die Reis-Garschale tropft. Es verändert Qualität und Geschmack des Reises.
- Nach dem Dämpfen kann der Reis mit Salz, Pfeffer oder Butter gewürzt werden.

Reissorte	Zusammen in Reis-Garschale		Ungefähre Zeit (Minuten)
	Reismenge	Wasser	
Brauner Reis			
- Normal	1/2 Tasse	1 Tasse	42 - 45
- Halbgar („Parboiled“)	1 Tasse	1½ Tassen	45 - 50
Mix aus Langkorn und wildem Reis			
- Normal	1 Tasse	1½ Tassen	56 - 58
- Schnellkochreis	1 Tasse	1¾T assen	18 - 20

Gemüse/Obst:

- Waschen Sie das Gemüse gründlich sauber, schneiden Sie die Stengel ab. Säubern, schälen oder zerhacken Sie es je nach Bedarf. Kleinere Stücke dämpfen schneller als große.
- Menge, Qualität, Frische, Größe/Einheitlichkeit und Temperatur von eingefrorenen Speisen können die Dämpfzeit beeinflussen. Die Wassermenge und die Kochzeit sind variabel, je nach gewünschtem Ergebnis.
- Tauen Sie gefrorenes Gemüse vor dem Dämpfen nicht auf.

Gemüse-/Obstart	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
Artischocken, ganz	4 ganze Stücke	30 – 32
Spargel, Spitzen	500 g	12 – 14
Bohnen		
- Grün/Wachs	250 g	12 – 14
- geschnitten oder ganz	500 g	20 – 22
- dicke	500 g, enthülst	12 – 13
Rote Beete	500 g, geschnitten	25 - 28
Brokkoli, Spitzen	500 g	20 - 22
Rosenkohl	500 g	24 - 26
Weißkohl	500 g, geschnitten	16 - 18
Sellerie	250 g, in Scheiben	14 - 16
Karotten	500 g, in Scheiben	18 - 20
Blumenkohl, ganz	500 g	20 - 22
Mais am Kolben	3-5 Kolben	14 - 16
Aubergine	500 g	16 - 18
Champignons, ganz	500 g	10 - 12
Zwiebeln	250 g, in dünnen Scheiben	12 - 14
Paprika, ganz	bis zu 4 mittelgr. (ungef.)	12 - 13
Kartoffeln	ca. 500 g	30 - 32
Steckrübe	1 mittelgroße, gewürfelt	28 - 30
Spinat	250 g	14 - 16
Kürbis	500 g	16 - 18
Rüben	500 g, in Scheiben	20 - 22
gefrorenes Gemüse	285 g	28 - 50
Äpfel	500 g, in Stücken	10 - 15
Birnen	500 g, in Stücken	10 - 15

Fisch und Meeresfrüchte:

- Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten gelten für frische, gefrorene und aufgetaute Meeresfrüchte und Fisch.
- Reinigen und säubern Sie die frischen Meeresfrüchte und den Fisch vor dem Dämpfen.
- Fast alle Fisch- und Meeresfruchtsorten sind sehr schnell gar. Dämpfen Sie kleine Portionen oder die angegebenen Mengen.
- Große und kleine Muscheln und Austern öffnen sich zu unterschiedlichen Zeiten. Prüfen Sie die Schalen, um ein Verkochen zu vermeiden. Verzehren Sie keinesfalls Muscheln, deren Schale sich nach dem Garen nicht geöffnet hat, um eine eventuelle Fischvergiftung zu vermeiden!
- Fischfilet können Sie auch in der Reis-Garschale dämpfen.
- Stellen Sie entsprechende Dämpfzeiten ein.

Fisch/Meeresfrüchte	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
Große Muscheln in Schale	500 g	10 - 12
Krabben	250 g	20 - 22
Hummer - Schwanz - zerschnitten	 2-4 500-600 g	 16 - 18 18 - 20
Kleine Muscheln (frisch in der Schale)	500 g	14 - 16
Austern (frisch in der Schale)	1.500 g	18 - 20
Kammuscheln (frisch)	500 g	16 - 18
Garnelen - mittelgroß in Schale - groß/supergroß in Schale	 500 g 500 g	 10 - 12 16 - 18
Fisch - ganz - Filet - Steak	 250-375 g 500 g 500 g, 2,5 cm dick	 10 - 12 10 - 12 16 - 18

Fleisch:

Fleischsorte	Gewicht oder Stückzahl	Unefähre Zeit (Minuten)
Rind		
- Stücke	500 g	28 - 30
- Hamburger/Frikadellen	500 g	16 - 18
- Hackbällchen	500 g	22 - 24
Huhn		
- Stücke/Scheiben	2-4	24 - 26
Lamm		
- Stücke/Scheiben	500 g	26 - 28
Schwein		
- Stücke/Scheiben	500 g	26 - 28
Hot Dog/Würstchen	500 g	14 - 18

Eier:

Art	Stückzahl	Unefähre Zeit (Minuten)
In der Schale		
- weichgekocht	1-12	15 - 18
- hartgekocht	1-12	19 - 22
Pochiert 1. Schritt: Geben Sie 2 Tassen Wasser in die Reis-Garschale; dämpfen, um das Wasser zu erhitzen. 2. Schritt: Schlagen Sie das Ei auf und geben Sie den Inhalt in eine kleine Schüssel, stellen Sie die Schüssel mit heißem Wasser in die Reis-Garschale, bis das Ei pochiert ist.		7 - 8 7 - 8
Rührei Verrühren Sie 6 Eier miteinander und geben Sie diese zusammen mit 2 Esslöffeln Milch in die Reis-Garschale. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Verrühren Sie die Eier während der ersten Minuten der Kochzeit.		20 - 22

Reinigung

WARNUNG!
Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie das Motorteil niemals unter Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!

Der Dampfgarer, insbesondere der Verdampfer, die Tropfschale, die Gargefäße und der Deckel werden während des Betriebs heiß.

- Lassen Sie vor jeder Reinigung den Dampfgarer vollständig abkühlen.

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Dampfgarer kann zu Beschädigung führen.

- Reinigen Sie den Dampfgarer nach jedem Gebrauch. Reste von Gargut könnten an den Gargefäßböden festkleben und die Dampföffnungen verstopfen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten, sowie scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie das Motorteil keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.

1. Stellen Sie sicher, dass der Dampfgarer ausgeschaltet ist. Drehen Sie dabei den Drehregler zum Einstellen der Garzeit 11 bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
2. Ziehen Sie den Netzstecker 13.
3. Lassen Sie den Dampfgarer vollständig abkühlen.
4. Gießen Sie gegebenenfalls das Restwasser aus dem Wasserbehälter 8 und der Tropfschale 7 aus.
5. Wischen Sie das Motorteil mit Wasserbehälter 8 mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch ab und waschen Sie die anderen Teile gründlich mit mildem Spülmittel. Alle Teile außer ddem Motorteil sind geschirrspültauglich.
6. Trocknen Sie danach die Geräteteile vollständig ab.

Wasserbehälter und Verdampfer entkalken

WARNUNG!
Verletzungs- und Verätzungsgefahr!

Beim Heiß-Entkalken können giftige Dämpfe entstehen.
– Entkalten Sie den Wasserbehälter und Verdampfer niemals, wenn sie heiß sind! Verwenden Sie ausschließlich solche Entkalker, die zum Entkalken in kaltem Zustand geeignet sind.

- Entkalken Sie abhängig von der örtlichen Wasserhärte den Wasserbehälter 8 und Verdampfer 9 von Zeit zu Zeit mit einem handelsüblichen Entkalker, der zum Entkalken in kaltem Zustand geeignet ist. Richten Sie sich nach den Anweisungen des Entkalker-Herstellers.

Aufbewahrung

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

In das Gehäuse eingedrungene Feuchtigkeit kann den Dampfgarer beschädigen.

- Bewahren Sie den Dampfgarer stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem er vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren und/oder harten Gegenstände auf den Dampfgarer oder die Bauteile!
- Alle Teile müssen vor dem Verstauen vollständig trocken sein!
- Knicken Sie das Netzkabel nicht!

Technische Daten

Modell:	XJ-11102
Versorgungsspannung:	230 V ~ / 50 Hz
Leistung:	800 W
Schutzklasse:	I
Gewicht:	ca. 1,9 kg
Abmessungen:	ca. 355 x 230 x 350 mm
Artikelnummer:	44685

Konformitätserklärung

CE Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!
Sollte der Dampfgarer einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

Répertoire

Vue d'ensemble **4**
Utilisation **5**
Contenu de la livraison/Pièces de l'appareil **28**
Codes QR **29**
Généralités **30**
Lire le mode d'emploi et le conserver 30
Légende des symboles 30
Guide de démarrage rapide **32**
Sécurité **34**
Utilisation conforme à l'usage prévu 34
Consignes de sécurité 34
Première mise en service **39**
Vérifier le cuiseur à vapeur et le contenu de la livraison 39
Premier nettoyage 39
Installer le cuiseur à vapeur 40
Utilisez le cuiseur à vapeur **41**
Indications de cuisson **44**
Nettoyage **49**
Rangement **51**
Données techniques **51**
Déclaration de conformité **51**
Élimination **52**
Garantie **77**
Bon de Garantie 77
Conditions de garantie 79

Contenu de la livraison/Pièces de l'appareil

1. Couvercle avec ouvertures de sortie de vapeur
2. Récipient de cuisson 3
3. Récipient de cuisson du riz
4. Récipient de cuisson 2
5. Récipient de cuisson 1
6. Ouvertures de remplissage de l'eau
7. Égouttoir
8. Pièce de moteur avec réservoir d'eau
9. Évaporateur
10. Indicateur de niveau d'eau
11. Bouton rotatif pour régler le temps de cuisson
12. Voyant lumineux de fonctionnement
13. Fiche réseau

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'informations sur les produits, de pièces de rechange ou d'accessoires, de données sur les garanties fabricant ou sur les unités de service ou si vous souhaitez regarder confortablement des instructions en vidéo – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet*.
Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit Aldi.*

Votre portail de services Aldi

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services Aldi sous www.aldi-service.ch.

* L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver

Ce mode d'emploi fait partie de ce cuiseur à vapeur. Il contient des informations importantes pour la mise en service et l'utilisation.

Lisez le mode d'emploi attentivement, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser le cuiseur à vapeur. Le non-respect de ce mode d'emploi peut provoquer de graves blessures ou endommager le cuiseur à vapeur.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et règlementations en vigueur dans l'Union Européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour des utilisations futures. Si vous transmettez le cuiseur à vapeur à des tiers, joignez obligatoirement ce mode d'emploi.

Légende des symboles

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur le cuiseur à vapeur ou sur l'emballage.

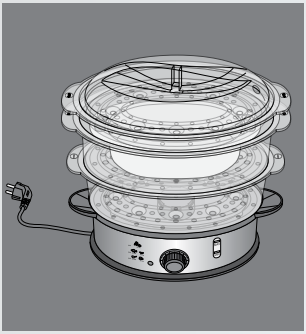
AVERTISSEMENT! Ce terme signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

AVIS! Ce terme signalétique avertit de dommages matériels éventuels ou vous donne des informations complémentaires utiles pour le montage ou l'exploitation.

Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole répondent à toutes les consignes communautaires de l'espace économique européen.

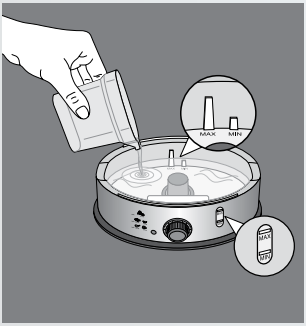
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE!

Sept étapes pour réussir une cuisson à la vapeur:



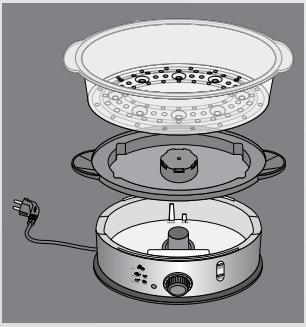
1. Nettoyez le cuiseur à vapeur

- Nettoyer l'appareil principal, les récipients de cuisson et le couvercle avant la première utilisation et après une longue période de non utilisation.
- Séchez entièrement toutes les pièces. Voir aussi le chapitre «Nettoyage» dans ce mode d'emploi.



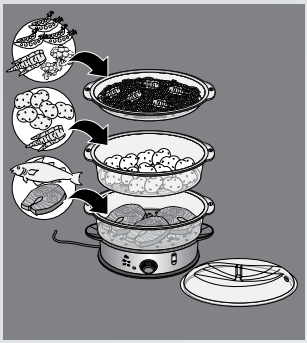
2. Remplir l'eau

- Versez de l'eau potable fraîche et froide jusqu'au niveau de l'indication «**MAX**» dans le réservoir d'eau.



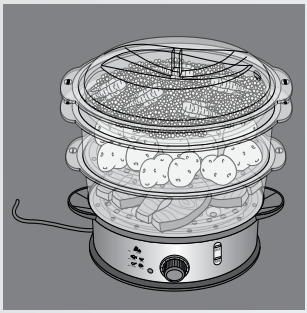
3. Montez le cuiseur à vapeur

- Posez l'égouttoir sur la partie moteur.
- Choisissez le nombre de récipients de cuisson nécessaires et préparez les aliments.



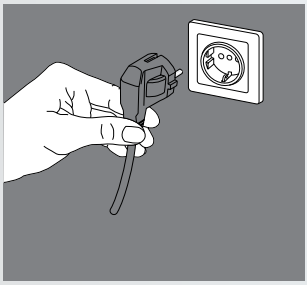
4. Versez les aliments à cuire préparés à l'avance

- Placez les aliments congelés ou frais, nettoyés et coupés en petits morceaux dans les récipients de cuisson.
- Les gros morceaux nécessitant de longs temps de cuisson se placent dans le récipient de cuisson du bas.
- Placez les sortes de légumes fins au milieu.
- Placez les feuilles de légumes doux en haut du récipient de cuisson.



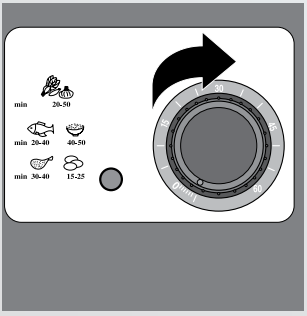
5. Disposez les récipients de cuisson

- Placez les récipients de cuisson remplis les uns sur les autres sur l'égouttoir. Veillez à ce que les récipients soient superposés dans le bon ordre, de 1 à 3. Les numéros sont inscrits sur les poignées.
- Enfin, posez le couvercle par dessus.



6. Branchez la fiche réseau

- Branchez la fiche réseau dans une prise électrique bien accessible.
- Vérifiez les indications sur la plaque d'identification.



7. Réglez le temps de cuisson – faites cuire

- Mettez le bouton rotatif sur la durée de cuisson souhaitée. Le cuiseur à vapeur se met alors en route et le voyant lumineux de fonctionnement s'allume.
- Après écoulement du temps de cuisson, le cuiseur à vapeur s'arrête automatiquement. Un signal sonore retentit et le voyant lumineux de fonctionnement s'éteint.
- Maintenant, vous pouvez retirer les aliments.

Sécurité

Utilisation conforme à l'usage prévu

Le cuiseur à vapeur n'est exclusivement conçu que pour la cuisson à vapeur des légumes, du riz, de la viande etc. Il est exclusivement destiné à l'usage privé et n'est pas adapté à une utilisation professionnelle.

Utilisez il cuiseur à vapeur uniquement comme c'est décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels ou même corporels. Le cuiseur à vapeur n'est pas un jouet pour enfants.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution!
Une installation électrique défectueuse ou une tension réseau trop élevée peut provoquer un choc électrique.

- Ne branchez le cuiseur à vapeur que quand la tension réseau de la prise électrique correspond à l'indication sur la plaque d'identification.
- Ne branchez le cuiseur à vapeur que sur une prise électrique bien accessible afin de pouvoir la retirer rapidement du réseau électrique en cas d'incident. Le bouton rotatif déconnecte le cuiseur à vapeur du réseau électrique.
- N'utilisez pas le cuiseur à vapeur s'il présente des dommages visibles ou si le câble électrique ou la fiche réseau sont défectueux.
- Si le câble électrique du cuiseur à vapeur est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne avec une qualification semblable.
- N'ouvrez pas le boîtier, laissez effectuer la réparation par des professionnels. Adressez-vous pour ceci à un atelier de professionnels. En cas de réparations à sa propre initiative, de branchement non conforme ou d'utilisation incorrecte, tout droit de responsabilité et de garantie est exclu.

- Seules des pièces détachées correspondant à l'appareil d'origine pourront être utilisées lors de réparations.
- Dans ce cuiseur à vapeur se trouvent des pièces électriques et mécaniques indispensables pour la protection contre des sources à risque.
- Le cuiseur à vapeur ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système d'enclenchement à distance séparé.
- Ne plongez ni la pièce du moteur ni son câble électrique ou sa fiche dans de l'eau ou un autre liquide.
- Ne touchez jamais la fiche réseau avec les mains humides.
- Ne retirer jamais la fiche réseau de la prise en tirant sur le câble, mais prenez toujours la fiche de secteur.
- N'utilisez pas le câble de raccordement comme une poignée de transport.
- Éloignez le cuiseur à vapeur, la fiche réseau et le câble électrique de feux ouverts et de surfaces chaudes.
- Placez le câble électrique de façon à ce qu'il ne devienne pas un piège à trébucher.
- Ne pliez pas le câble électrique et ne le posez pas sur des bords coupants.
- N'utilisez le cuiseur à vapeur qu'à l'intérieur. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Ne rangez jamais le cuiseur à vapeur de manière à ce qu'il puisse tomber dans une baignoire ou un lavabo.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique qui est tombé dans l'eau. Dans un tel cas de figure, retirez immédiatement la fiche réseau.
- Veillez à ce que les enfants ne placent pas des objets dans le cuiseur à vapeur.
- Lorsque vous n'utilisez pas le cuiseur à vapeur, vous le nettoyez ou quand il y a une panne, arrêtez toujours le cuiseur à vapeur et retirez l'adaptateur secteur de la prise électrique.

AVERTISSEMENT!
Dangers pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec réduction de leurs capacités physiques et mentales), ou manque d'expérience et connaissance (par exemple des enfants plus âgés).

- Ce cuiseur à vapeur peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou à carence en expérience et/ou en savoir, lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été formées à l'utilisation du cuiseur à vapeur et qu'elles ont compris les dangers qu'il peut provoquer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Le cuiseur à vapeur et son câble d'alimentation doivent être tenus hors de porté des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le cuiseur à vapeur.
- Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le cuiseur à vapeur.
- Ne laissez pas le cuiseur à vapeur sans surveillance lors de son fonctionnement.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. En jouant, ils peuvent s'y emmêler et s'étouffer.

AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure!
L'évaporateur, l'égouttoir, les récipients de cuisson et le couvercle sont brûlant pendant le fonctionnement!

- Ne touchez pas l'évaporateur et les récipients de cuisson avec les doigts pendant le fonctionnement. Utilisez des gants de cuisson ou des poignées.
- Ne placez pas de lingettes ni de serviettes sous le cuiseur à vapeur: Risque d'incendie!

- De la vapeur brûlante sort des ouvertures de sortie de vapeur! Veillez à ce qu'il y ait une distance de sécurité suffisante par rapport à tous les objets inflammables tels que les rideaux et les tentures.
- N'oubliez pas que de la vapeur brûlante peut s'échapper même lorsque le cuiseur à vapeur vient d'être éteint!

AVERTISSEMENT!
Risque d'ébouillantement!
Lors du fonctionnement du cuiseur à vapeur, de la vapeur brûlante s'échappe.

- Évitez tout contact avec la vapeur brulante pendant la cuisson, la recharge du réservoir d'eau ou lorsque le couvercle est ouvert.
- Ne renversez ni ne bougez jamais le cuiseur à vapeur lorsqu'il est fonctionnement, au risque de laissez couler de l'eau brûlante.
- Éteignez immédiatement le cuiseur à vapeur et débranchez son câble électrique lorsque de l'eau s'échappe du réservoir d'eau ou lorsqu'il rejette des flaques d'eau pendant la cuisson.
- Tenez toujours le couvercle de telle façon que la vapeur ne se dirige jamais dans votre direction.
- N'ouvrez pas le couvercle lorsque l'eau est en ébullition.
- Ne remplissez pas le réservoir d'eau à ras, sinon de l'eau bouillante pourrait jaillir.

AVIS!
Risque d'endommagement!
La manipulation non conforme du cuiseur à vapeur peut provoquer des dommages sur le cuiseur à vapeur.

- Installez le cuiseur à vapeur sur une surface de travail facile d'accès, plate, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable. Ne posez pas le cuiseur à vapeur sur le rebord ou les bords de la surface de travail.
- Sur chaque côté du cuiseur à vapeur, laissez au moins 20 cm d'espace libre, et au moins 1 m au dessus du cuiseur à vapeur.
- Ne posez jamais le cuiseur à vapeur sur ou près de surfaces brûlantes (par ex. plaques de cuisinière etc.).

- Ne mettez pas le câble électrique au contact des parties brûlantes.
- N'exposez jamais le cuiseur à vapeur à des températures élevées (chauffage etc.) ou des intempéries (pluies etc.).
- N'exposez pas le cuiseur à vapeur à des températures inférieure à 0 °C pendant très longtemps. D'éventuels restes d'eau gelés pourraient endommager le cuiseur à vapeur.
- Ne mettez jamais le cuiseur à vapeur en marche lorsqu'il est vide.
- N'y versez que de l'eau fraiche, froide et potable et aucun autre liquide ou arômes dans le réservoir d'eau.
- Tenez compte du fait que les couches de surface de meubles contiennent des additifs chimiques qui peuvent attaquer et ramollir les pieds en caoutchouc du cuiseur à vapeur. Des résidus peuvent survenir de cette façon à la surface des meubles. Placez donc un support sous le cuiseur à vapeur qui soit résistant à la chaleur et à l'eau.
- Ne placez pas le cuiseur à vapeur sous des armoires supérieures de cuisine ou des semblables. La vapeur sortante peut endommager les meubles.
- Pour nettoyer la pièce de moteur, ne le plongez jamais dans de l'eau. Ne mettez jamais la pièce de moteur dans le lave-vaisselle et n'utilisez pas de nettoyant à vapeur. La pièce de moteur pourrait être endommagée.
- N'utilisez les récipients de cuisson, le récipient de cuisson du riz et le couvercle qu'avec le cuiseur à vapeur. Ne placez jamais ces instruments au dessus des fours ou dans des fours à micro-ondes. Ils pourraient sinon se déformer et par conséquent être endommagés.
- Ne mettez en aucun cas la pièce de moteur dans le lave-vaisselle. La pièce de moteur n'est pas adaptée au lave-vaisselle.
- N'utilisez plus le cuiseur à vapeur lorsque les pièces en plastique présentent des brisures ou fissures ou si elles se sont déformées. Ne remplacez les éléments que par des pièces de rechange d'origine.

AVERTISSEMENT!
Risque sanitaire!
La manipulation non conforme du cuiseur à vapeur peut provoquer des dommages.

– Lors de la première utilisation, après un détartrage et après une longue période d'inactivité, remplissez le réservoir d'eau et laissez l'eau bouillir. Versez ensuite l'eau pour des raisons d'hygiène.

Première mise en service

Vérifier le cuiseur à vapeur et le contenu de la livraison

AVIS!
Risque d'endommagement!
Si vous ouvrez l'emballage avec négligence avec un couteau bien aiguisé ou à l'aide d'autres objets pointus, vous risquez d'endommager rapidement le cuiseur à vapeur.
– Ouvrez donc l'emballage avec précaution.

1. Enlevez le cuiseur à vapeur de l'emballage et vérifiez si le cuiseur à vapeur ou les pièces détachées présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas le cuiseur à vapeur. Adressez-vous au fabricant à l'aide de l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.
2. Vérifiez si la livraison est complète (voir **figure A**).

Premier nettoyage

1. Enlevez le matériel d'emballage et tous les films de protection.
2. Avant la première utilisation, lavez tous les éléments du cuiseur à vapeur comme décrit dans le chapitre «Nettoyage».

AVERTISSEMENT!
Risque de court-circuit!

L'eau infiltrée dans le boîtier peut provoquer un court-circuit.

- Ne plongez jamais la pièce de moteur dans l'eau.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'infiltration d'eau dans le boîtier.

AVERTISSEMENT!
Danger d'usage inadéquat!

La manipulation non conforme du cuiseur à vapeur peut provoquer des dommages.

- N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif, aucune brosse métallique ou en nylon, ainsi qu'aucun ustensile de nettoyage tranchant ou métallique tel qu'un couteau, une spatule dure ou un objet similaire. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces.
- Ne mettez en aucun cas la pièce de moteur dans le lave-vaisselle. Cela la détruirait.

1. Débranchez la fiche réseau 13.
2. Nettoyez la pièce de moteur avec réservoir d'eau 8 à l'aide d'une éponge légèrement humide et nettoyez profondément les autres parties à l'aide d'un liquide de nettoyage doux. Toutes les autres pièces à l'exception de la pièce de moteur peuvent être lavées dans un lave-vaisselle.
3. Séchez entièrement toutes les pièces.
4. Avant la première utilisation avec des aliments, faites d'abord fonctionner le cuiseur á vapeur seulement avec de l'eau et sans aliments pendant 3 x 30 minutes. Versez ensuite le reste d'eau.

Installer le cuiseur à vapeur

- Placez le cuiseur à vapeur sur une surface solide, plate, résistante à la chaleur et à l'eau.
- Posez le cuiseur à vapeur de sorte qu'il ne puisse pas basculer.
- Placez le cuiseur à vapeur de sorte que la vapeur d'eau qui s'échappe puisse s'évaporer tranquillement vers le haut.
- Ne posez pas le cuiseur à vapeur directement sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou une autre source de chaleur.
- Ne laissez jamais le cuiseur à vapeur dans des endroits où la température est inférieure à 0 °C. Les restes d'eau pourraient de geler et provoquer des dommages.

Utilisez le cuiseur à vapeur

AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure!

Le cuiseur à vapeur, particulièrement l'évaporateur, l'égouttoir, les récipients de cuisson et le couvercle sont brûlants pendant la cuisson.

- Ne touchez jamais l'évaporateur, l'égouttoir, les récipients de cuisson et le couvercle à mains nues lorsqu'il est fonctionne. Utilisez des poignées.

AVERTISSEMENT!
Risque d'ébouillantement!

Pendant le fonctionnement, de la vapeur brûlante s'échappe des ouvertures du couvercle! Pendant le fonctionnement, de la vapeur brûlante peut aussi s'écouler de par dessous le couvercle.

- Évitez tout contact corporel avec la vapeur qui s'échappe.
- Tenez toujours le couvercle de telle façon que la vapeur ne se dirige jamais dans votre direction.
- Ne laissez pas le cuiseur à vapeur sans surveillance lorsque la fiche réseau est branchée.

Remplir l'eau

AVERTISSEMENT!
Risque d'endommagement!

La manipulation non conforme du cuiseur à vapeur peut provoquer des dommages.

- Ne remplissez le réservoir d'eau que jusqu'au niveau indiqué «MAX».
- Ne versez que de l'eau potable froide, et aucun autre liquide ou ingrédients dans le réservoir d'eau.

1. Versez au moins 0,35 l, au plus 1 l d'eau potable froide, dans le réservoir d'eau 8 **(**voir **figure B)**.

Montez le cuiseur à vapeur

1. Posez l'égouttoir 7 sur le réservoir d'eau 8 (voir **figure C**).
2. Placez le récipient de cuisson 1 5 sur l'égouttoir 7 (voir **figure C**).

AVIS!
Les récipients de cuisson sont de différents diamètres. Prêtez toujours attention au bon ordre et à la bonne assise des récipients de cuisson, sinon un fonctionnement optimale me serait pas garantit (voir **figure D**).

3. En cas de plus grande quantité d'aliments ou de différents aliments à cuire, placez les récipients de cuisson supplémentaires 2 4 et 3 2 (voir **figure D**).
4. N'utilisez le récipient de cuisson du riz 3 que dans le récipient de cuisson 1 ou 2 (voir **figure E**).
5. Mettez d'abord le couvercle 1 en premier.

Préparer et verser les aliments à cuire

AVERTISSEMENT!
Risque d'endommagement!
La manipulation non conforme du cuiseur à vapeur peut provoquer des dommages sur le cuiseur à vapeur.
– N'utilisez jamais le couvert de cuisine en métal ou tout autre matériel dur ou pointu dans le cuiseur à vapeur, pour éviter d'endommager les parties en plastique. Utilisez les couverts de cuisine en bois ou à base de plastique résistants à la forte chaleur. Ne coupez ou ne grattez jamais avec des objets durs, tranchants dans le cuiseur à vapeur.

- N'utilisez que des légumes frais ou congelés. N'y mettez aucun aliment périmé.
- Lavez profondément les légumes et le riz avant de les verser dans le cuiseur à vapeur.
- Découpez ou dépecez les gros morceaux en petits morceaux avant la cuisson. Les morceaux à cuire doivent au maximum être de la même dimension.
- Versez toujours le riz dans le récipient de cuisson du riz 3. Versez toujours de l'eau de telle sorte que le riz en soit submergé (max. 0,75 l).
- Lisez attentivement le chapitre «Indications de préparation» concernant les quantités et le temps de cuisson des différents aliments.

- N'épicez l'aliment à cuire qu'à la fin de la cuisson.
- Ne remplissez pas trop les récipients de cuisson. Les ouvertures à vapeur ne doivent pas être bloquées, afin de permettre à la vapeur de circuler librement.

Cuire

1. Branchez la fiche réseau 13 à une prise secteur installée selon les normes.
2. Réglez le bouton rotatif 11 sur le temps de cuisson souhaité (voir figure F) – le voyant lumineux de fonctionnement 12 s'allument et le minuteur se met en marche. A la fin de la cuisson, le cuiseur à vapeur s'arrête et émet un son court.

AVIS!
Si l'eau est totalement évaporée avant la fin programmée, l'évaporateur s'éteint pour des raisons de sécurité. La minuterie continue malgré tout jusqu'à la fin. Versez donc de l'eau par les ouvertures de remplissage prévues sur les poignées de l'égouttoir au fur et à mesure que l'indicateur de niveau d'eau indique «**MIN**» (voir figure **G**).

3. Retirez prudemment les récipients de cuisson du cuiseur à vapeur à l'aide de poignées et ouvrez le couvercle toujours à l'aide de poignées de telle sorte que la vapeur ne puisse pas s'échapper dans votre direction.
4. Débranchez la fiche réseau 13.

AVIS!
Prolongez ou réduisez le temps de cuisson en actionnant le bouton rotatif soit dans le sens contraire ou dans le sens des aiguilles d'une montre.

Stopper la cuisson

1. Actionnez le bouton rotatif 11 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'a ce qu'il s'enclenche – le voyant lumineux de fonctionnement 12 s'allument, le minuteur s'arrête et un petit son se fait entendre.
2. Débranchez la fiche réseau 13.

Verser de l'eau au fur et à mesure

AVERTISSEMENT!
Risque d'ébouillantement!

De la vapeur brûlante pourrait s'échapper des ouvertures prévues pour verser de l'eau au fur et à mesure pendant la cuisson.

- Pendant la cuisson, ne touchez pas les poignées des égouttoirs à mains nues et ne touchez pas aussi le dessus.
- Ne remplissez le réservoir d'eau que jusqu'au niveau marqué «**MAX**» sur l'indicateur de niveau d'eau.

Pour, en cas de besoin, rajouter de l'eau au fur et à mesure pendant la cuisson:

1. Versez de l'eau dans un récipient (exemple gobelet de mesure).
2. Versez prudemment cette eau dans l'une des ouvertures de remplissage 6 situées dans les poignées des égouttoirs 7 au fur et à mesure.

Indications de cuisson

Riz:

- Il existe plusieurs sortes de riz. Respectez les indications individuelles propres à chaque sorte de riz.
- Versez le riz et l'eau exactement proportionnellement dans le récipient de cuisson du riz. Placez le couvercle et mettez le cuiseur à vapeur en marche.
- Contrôlez le minimum de temps de cuisson fixé pour chaque sorte de riz, si le riz cuit de la même façon. Tournez le riz.
- Lorsque vous contrôlez/tournez le riz, faites attention qu'aucun eau de condensation ne s'écoule dans le récipient de cuisson du riz. Il changerait la qualité et le goût du riz.
- Après l'évaporation, le riz peut épicer avec du sel, du poivre ou du beurre.

Sortes de riz	Ensemble dans le récipient de cuisson du riz		Temps approximatif (minutes)
	Quantité de riz	Eau	
Riz marron			
- normal	1/2 tasse	1 tasse	42 – 45
- cuit en partie («bouilli en partie»)	1 tasse	1½ tasses	45 – 50

Sortes de riz	Ensemble dans le récipient de cuisson du riz		Temps approximatif (minutes)
	Quantité de riz	Eau	
Mélange de riz longs grains et riz sauvage			
- normal	1 tasse	1 ½ tasses	56 – 58
- riz à cuisson rapide	1 tasse	1 ¾ tasses	18 – 20

Légumes/Fruits:

- Lavez correctement les légumes, enlevez les tiges. Selon les besoins, lavez-les, découpez-les ou hachez-les. Les petits morceaux cuisent plus vite que les gros morceaux.
- Les quantités, la qualité, la fraîcheur, la grosseur/l'unité et la température des condiments congelés peuvent avoir un impact sur le temps de cuisson. La quantité d'eau et le temps de cuisson sont variables, suivant le résultat escompté.
- Ne décongelez pas les légumes congelés avant la cuisson.

Types de légumes/ de fruits	Poids ou quantité	Temps approximatif (minutes)
Artichauts, entier	4 Morceaux entier	30 – 32
Asperges, bouts	500 g	12 – 14
Haricots		
- verts/Cire	250 g	12 – 14
- découpés ou entiers	500 g	20 – 22
- gros	500 g, décortiqués	12 – 13
Betterave rouge	500 g, découpée	25 – 28
Brocoli, pointus	500 g	20 – 22
Choux	500 g	24 – 26
Choux blancs	500 g, découpés	16 – 18
Céleri	250 g, en tranches	14 – 16
Carottes	500 g, en tranches	18 – 20
Chou-fleur, entier	500 g	20 – 22
Mais sur l'épi	3 – 5 épis	14 – 16
Aubergine	500 g	16 – 18
Champignons, entier	500 g	10 – 12
Oignons	250 g, en tranches fines	12 – 14

Types de légumes/ de fruits	Poids ou quantité	Temps approximatif (minutes)
Paprika, entier	jusqu'à 4 tailles moyennes (environ)	12 – 13
Pommes de terre	env. 500 g	30 – 32
Rutabaga	1 dimension moyenne, en dés	28 – 30
Épinards	250 g	14 – 16
Citrouille	500 g	16 – 18
Navets	500 g, en tranches	20 – 22
Légumes congelés	285 g	28 – 50
Pommes	500 g, en morceaux	10 – 15
Poires	500 g, en morceaux	10 – 15

Poisson et fruits de mer:

- Les temps de cuisson indiqués sont valables pour les fruits de mer et le poisson frais, congelés et dégivrés.
- Nettoyez et lavez les fruits de mer frais et le poisson avant la cuisson à la vapeur.
- Presque toutes les sortes de fruits de mer et de poissons sont cuites très rapidement. Cuisez à la vapeur de petites portions ou les quantités indiquées.
- Les grosses ou petites moules et huîtres s'ouvrent dans des intervalles de temps différents. Contrôlez les coques pour éviter que les aliments ne soient trop cuits. Ne consommez en aucun cas les moules ou huîtres, dont les coques ne se sont pas ouvertes après la cuisson, pour éviter un éventuel empoissonnement au poisson!
- Vous pouvez aussi cuire les filets de poisson à la vapeur dans le récipient de cuisson du riz.
- Réglez les temps de cuisson à la vapeur correspondants.

Poisson/Fruits de mer	Poids ou quantité	Temps approximatif (minutes)
Grosses moules dans la coque	500 g	10 – 12
Crabes	250 g	20 – 22
Homard - queue - découpé	 2 – 4 500 – 600 g	 16 – 18 18 – 20
Petites moules (fraiches dans la coque)	500 g	14 – 16
Huîtres (fraiches dans la coque)	1'500 g	18 – 20
Festons (frais)	500 g	16 – 18
Crevettes - moyennement gros dans la coque - gros/super gros dans la coque	 500 g 500 g	 10 – 12 16 – 18
Poisson - entier - filet - steak	 250 – 375 g 500 g 500 g, épaisseur de 2,5 cm	 10 – 12 10 – 12 16 – 18

Viande:

Sortes de viande	Poids ou quantité	Temps approximatif (minutes)
Bœuf - morceaux - Hamburger/steak hachés - boulettes	 500 g 500 g 500 g	 28 – 30 16 – 18 22 – 24
Poulet - morceaux/tranches	 2 – 4	 24 – 26
Agneau - morceaux/tranches	 500 g	 26 – 28
Porc - morceaux/tranches	 500 g	 26 – 28
Hot Dog/saucisses	500 g	14 – 18

Œufs:

Sorte	Quantité	Temps approximatif (minutes)
Dans la coque		
- cuit légèrement	1 – 12	15 – 18
- cuit à fond	1 – 12	19 – 22
Poché Étape 1: Versez 2 tasses d'eau dans le récipient de cuisson du riz, faire chauffer pour faire bouillir l'eau. Étape 2: Battez l'œuf et versez son contenu dans un petit bol, placez le bol avec l'eau chaude dans le récipient de cuisson du riz jusqu'à ce que l'œuf soit poché.		7 – 8 7 – 8
Œufs brouillés Faites brouiller 6 œufs ensemble et versez son contenu ensemble avec 2 cuire à soupe de lait dans le récipient de cuisson du riz. Épicez avec du sel et du poivre. Mélangez les œufs pendant les premières minutes de la cuisson.		20 – 22

Nettoyage

AVERTISSEMENT!
Risque de court-circuit!

L'eau infiltrée dans le boîtier peut provoquer un court-circuit.

- Ne plongez jamais la pièce de moteur dans l'eau.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'infiltration d'eau dans le boîtier.

AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure!

Le cuiseur à vapeur, particulièrement l'évaporateur, l'égouttoir, les récipients de cuisson et le couvercle sont brûlants pendant la cuisson.

- Avant chaque nettoyage, laissez le cuiseur à vapeur complètement refroidir.

AVIS!
Risque d'endommagement!

La manipulation non conforme du cuiseur à vapeur peut provoquer des dommages.

- Nettoyer le cuiseur à vapeur après chaque utilisation. Les restes des aliments à cuire peuvent se coller aux fonds des récipients de cuisson et bloquer les ouvertures à vapeur.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif, aucune brosse métallique ou en nylon, ainsi qu'aucun ustensile de nettoyage tranchant ou métallique tel qu'un couteau, une spatule dure ou un objet similaire. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces.
- Ne mettez en aucun cas la pièce de moteur dans le lave-vaisselle. Cela la détruirait.

1. Assurez-vous que le cuiseur à vapeur est éteint. Pour cela actionnez le bouton rotatif pour régler le temps de cuisson 11 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à l'enclenchement.
2. Débranchez la fiche réseau 13.
3. Laissez le cuiseur à vapeur refroidir complètement.
4. Versez, le cas échéant, le reste des eaux du réservoir d'eau 8 et des égouttoirs 7.
5. Nettoyez la pièce de moteur avec réservoir d'eau 8 à l'aide d'une éponge légèrement humide et nettoyez profondément les autres parties à l'aide d'un liquide de nettoyage doux. Toutes les autres pièces à l'exception de la pièce de moteur peuvent être lavées dans un lave-vaisselle.
6. Séchez ensuite entièrement toutes les pièces de l'appareil.

Détartrez le réservoir d'eau et l'évaporateur

AVERTISSEMENT!
Risque de blessures et de brûlure chimique!

Lors du détartrage à chaud, des vapeurs toxiques peuvent s'échapper.

– Ne détartrez jamais le réservoir d'eau ni l'évaporateur lorsqu'ils sont brûlants! N'utilisez que des détartrants qui sont utiliser pour détartrer à froid.

- Détartrez le réservoir d'eau 8, en fonction de la zone ou l'eau s'est endurcie et l'évaporateur 9 de temps en temps grâce à un détartreur classique, qui sont adaptés au détartrage à froid. Conformez-vous aux instructions du fabricant du détartrant.

Rangement

AVIS!
Risque d'endommagement!
L'humidité infiltrée dans le boîtier peut endommager le cuiseur à vapeur.

- Entreposez le cuiseur à vapeur toujours dans un endroit sec et protégé de la rouille, où il est protégé des rayons directs du soleil, et inaccessible aux enfants. Ne posez pas d'objets lourds et/ou durs sur le cuiseur à vapeur ou les composants!
- Toutes les pièces doivent être totalement sèches avant de pouvoir être rangées!
- Ne pliez pas le câble électrique!

Données techniques

Modèle:	XJ-11102
Tension d'alimentation:	230 V ~ / 50 Hz
Puissance:	800 W
Classe de protection:	I
Poids:	env. 1,9 kg
Dimensions:	env. 355 x 230 x 350 mm
No d'article:	44685

Déclaration de conformité

CE La déclaration de conformité UE peut être réclamée à l'adresse indiquée sur la carte de garantie (à la fin de ce mode d'emploi).

Élimination

Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'appareil usagé

(Applicable dans l'Union Européenne et autres états avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler)

Les vieux appareils ne vont pas dans les déchets ménagers!
Si un jour, le cuiseur à vapeur viendrait à ne plus pouvoir être utilisé, alors chaque consommateur **est contraint par la loi de remettre les appareils usagés hors des ordures ménagères**, p. ex. auprès du centre de collecte de sa commune/quartier. Ceci garantit un recyclage approprié des appareils usagés dans un circuit d'élimination respectueux de l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont identifiés avec le symbole représenté en haut.

Sommario

Panoramica prodotto **4**
Utilizzo **5**
Dotazione/Parti dell'apparecchio **54**
Codici QR **55**
In generale **56**
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso 56
Descrizione pittogrammi 56
Guida rapida **58**
Sicurezza **60**
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso 60
Note relative alla sicurezza 60
Prima messa in servizio **64**
Controllare il forno a vapore e la dotazione 64
Lavaggio preliminare 65
Posizionare il forno a vapore 65
Utilizzare il forno a vapore **66**
Indicazioni per la cottura **69**
Pulizia **73**
Conservazione **74**
Dati tecnici **75**
Dichiarazione di conformità **75**
Smaltimento **75**
Garanzia **77**
Tagliando di garanzia 77
Condizioni di garanzia 80

Dotazione/Parti dell'apparecchio

1. Coperchio con fori di dispersione vapore
2. Contenitore per la cottura 3
3. Vaschetta per il riso
4. Contenitore per la cottura 2
5. Contenitore per la cottura 1
6. Fori di rabbocco acqua
7. Vaschetta di raccolta
8. Gruppo motore con il serbatoio dell'acqua
9. Evaporatore
10. Indicatore di livello dell'acqua
11. Manopola per impostare il tempo di cottura
12. Spia di controllo
13. Spina

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori, se cercate garanzie dei produttori o centri di assistenza o se desiderate vedere comodamente un video-tutorial – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet*.
Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto Aldi.*

Il portale di assistenza Aldi

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza Aldi all'indirizzo www.aldi-service.ch.

* Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso

Le presenti istruzioni per l'uso si riferiscono al presente forno a vapore. Contengono informazioni importanti relative alla messa in funzione e all'utilizzo.

Prima di mettere in funzione il forno a vapore leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolar modo le note relative alla sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare ferimenti gravi o danni al forno a vapore.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle normative e regole vigenti nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche linee guida e normative nazionali.

Conservare le istruzioni per l'uso per usi futuri. In caso di cessione del forno a vapore a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Descrizione pittogrammi

Nelle istruzioni d'uso, sul forno a vapore stesso o sull'imballaggio sono riportati i seguenti pittogrammi e le seguenti parole d'avvertimento.

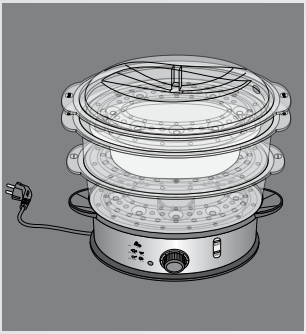
AVVERTENZA! Questa parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o un ferimento grave.

AVVISO! Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose o fornisce ulteriori indicazioni relative all'assemblaggio o al funzionamento.

Dichiarazione di conformità (vedi capitolo “Dichiarazione di conformità”): I prodotti identificati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello Spazio economico europeo.

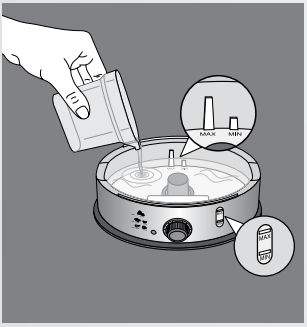
GUIDA RAPIDA!

Sette semplici passi per la cucina a vapore perfetta:



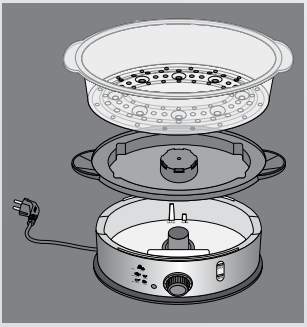
1. Pulire il forno a vapore

- Pulire l'unità di base, i contenitori per la cottura e il coperchio prima del primo utilizzo e dopo un periodo di inutilizzo prolungato.
- Asciugare completamente tutte le parti. Vedi anche il capitolo “Pulizia” nelle presenti istruzioni per l'uso.



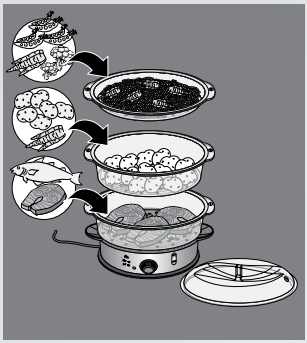
2. Versare l'acqua

- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda potabile fino al segno “**MAX**”.



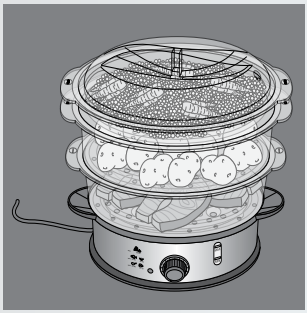
3. Montare il forno a vapore

- Poggiare la vaschetta di raccolta sul gruppo motore.
- Selezionare la quantità di contenitori per la cottura necessaria e prepararli con gli alimenti da cuocere a vapore.



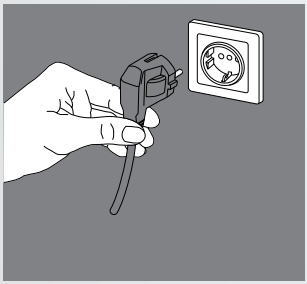
4. Caricare gli alimenti

- Mettere gli alimenti da cuocere a vapore congelati o freschi, puliti e sminuzzati nei contenitori per la cottura.
- Posizionare pezzi più grandi con tempi di cottura più lunghi nel contenitore per la cottura inferiore.
- Inserire i tipi di verdura più fini al centro.
- Posizionare le verdure a foglia delicate nel contenitore per la cottura superiore.



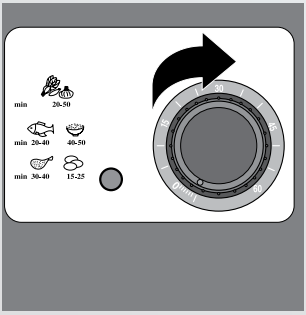
5. Disporre i contenitori per la cottura

- Impilare tutti i contenitori per la cottura riempiti poggiandoli nella vaschetta di raccolta. Notare che i contenitori sono impilabili solo nella giusta sequenza da 1 – 3. I numeri sono stampigliati sui manici.
- Infine applicare il coperchio.



6. Infilare la spina

- Inserire la spina in una presa di corrente facilmente accessibile.
- Controllare le specifiche sulla targhetta.



7. Regolare la durata – Cucinare

- Con la manopola impostare la durata di cottura desiderata. Ruotando la manopola, il forno a vapore viene acceso e anche la spia di controllo si accende.
- Scaduto il tempo di cottura impostato, il forno a vapore si spegne automaticamente. Viene emessa una segnalazione acustica e la spia di controllo si spegne.
- Ora è possibile prelevare gli alimenti da cuocere a vapore.

Sicurezza

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

Il forno a vapore è stato progettato esclusivamente per la cottura a vapore di verdure, riso, pesce, ecc. È destinato soltanto all'uso in ambito privato e non in ambito professionale.

Utilizzare il forno a vapore soltanto come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni a cose se non addirittura a persone. Il forno a vapore non è un giocattolo per bambini.

Il produttore o rivenditore non si assume nessuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto.

Note relative alla sicurezza

AVVERTENZA!
Pericolo di scosse elettriche!

La scorretta installazione elettrica o l'eccessiva tensione di rete possono provocare scosse elettriche.

- Collegare il forno a vapore solo se la tensione di rete della presa di corrente corrisponde ai dati riportati sulla targhetta.
- Collegare il forno a vapore solo a una presa di corrente ben accessibile in modo tale che, in caso di malfunzionamento, sia possibile staccarlo velocemente dalla rete elettrica. La manopola non scollega il forno a vapore dalla rete elettrica.
- Non utilizzare il forno a vapore se presenta danni visibili e se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione del forno a vapore è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dal suo servizio assistenza clienti, oppure da una persona parimenti qualificata.
- Non aprire l'involucro, bensì far eseguire la riparazione da personale qualificato. Rivolgersi ad un'officina specializzata. In caso di riparazioni eseguite in proprio, allacciamento non corretto o errato utilizzo, si escludono responsabilità e diritti di garanzia.
- Per le riparazioni, utilizzare solo componenti che corrispondono alle specifiche originali dell'apparecchio.

- Il forno a vapore contiene parti elettriche e meccaniche che sono indispensabili protezioni da fonti di pericolo.
- Non è consentito far funzionare il forno a vapore con un timer esterno o sistemi di attivazione a distanza separati.
- Non immergere in acqua o altri liquidi né il gruppo motore né il cavo di alimentazione o la spina.
- Mai toccare la spina con mani umide.
- Mai tirare la spina dalla presa afferrando il cavo di alimentazione, bensì afferrare sempre la spina.
- Non servirsi mai del cavo per reggere l'apparecchio.
- Tenere il forno a vapore, la spina e il cavo di alimentazione lontani da fiamme libere e superfici roventi.
- Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non vi si possa inciampare.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non farlo passare su spigoli vivi.
- Utilizzare il forno a vapore solo in ambienti chiusi. Non utilizzarlo in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Riporre il forno a vapore per capelli in posizione tale che non possa cadere in una vasca o in un lavandino.
- Non toccare mai con le mani l'apparecchio caduto in acqua. In tale eventualità sfilare subito la spina.
- Accertarsi che bambini non inseriscano oggetti nel forno a vapore.
- Se il forno a vapore non è utilizzato, oppure se lo si pulisce o se si verifica un malfunzionamento, spegnerlo sempre e staccare la spina dalla presa di corrente.

AVVERTENZA!
Pericoli per bambini e persone con ridotte capacità psichiche, sensoriali o mentali (per esempio persone parzialmente disabili, persone anziane con ridotte capacità psichiche e mentali) o ridotta esperienza e conoscenza (per esempio bambini più grandi).

- Il presente forno a vapore può essere utilizzato dai bambini maggiori di 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza e/o cognizioni, am-

messo che siano sotto sorveglianza o che siano state istruite sul modo sicuro di usare il forno a vapore, ed abbiano compreso gli eventuali pericoli.
- Pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini, a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni o non siano supervisionati.
- Il forno a vapore e il suo cavo di collegamento vanno tenuti lontani da bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non permettere ai bambini di giocare con il forno a vapore.
- Supervisionare i bambini per essere sicuri che non giochino con il forno a vapore.
- Non lasciare mai incustodito il forno a vapore mentre è in funzione.
- Evitare che i bambini giochino con la pellicola d'imballaggio. Potrebbero restarvi intrappolati e soffocare.

AVVERTENZA!
Pericolo di scottature!

L'evaporatore, la vaschetta di raccolta, i contenitori per la cottura e il coperchio diventano caldi durante il funzionamento!

- Non toccare l'evaporatore e i contenitori per la cottura durante il funzionamento a mani nude. Utilizzare guanti da cucina o presine.
- Non mettere panni o tovaglioli sotto il forno a vapore: Pericolo d'incendio!
- Dai fori di dispersione sul coperchio fuoriesce vapore caldo! Provvedere ad un'adeguata distanza di sicurezza da tutti gli oggetti facilmente infiammabili, quali tende e tendaggi.
- Attenzione: dal forno a vapore può fuoriuscire vapore caldo anche dopo lo spegnimento!

AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni!

Durante l'uso del forno a vapore fuoriesce vapore caldo.

- Evitare il contatto con il vapore caldo durante il processo di cottura, quando si riempie il serbatoio dell'acqua e quando si apre il coperchio.
- Non inclinare o spostare il forno a vapore durante il funziona-

mento, in quanto può fuoriuscire acqua calda.
- Spegnere il forno a vapore immediatamente e scollegare il cavo di alimentazione se il serbatoio dell'acqua trabocca durante il funzionamento o si formano pozze d'acqua sotto il forno a vapore.
- Sollevare il coperchio sempre in modo che il vapore non possa sfuggire nella direzione dell'utente.
- Non aprire il coperchio mentre l'acqua bolle.
- Non riempire troppo il serbatoio dell'acqua, in quanto altrimenti l'acqua bollente potrebbe schizzare fuori.

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!
L'uso improprio del forno a vapore può danneggiarlo.

- Collocare il forno a vapore su un piano di lavoro facilmente accessibile, orizzontale, asciutto, resistente al calore e sufficientemente stabile. Non collocare il forno a vapore sul bordo o sugli spigoli del piano di lavoro.
- Tenere uno spazio libero di almeno 20 cm ai lati del forno a vapore e di almeno 1 m al di sopra del forno a vapore.
- Non collocare mai il forno a vapore nelle vicinanze di superfici roventi o su di esse (ad es. piastre del fornello ecc.).
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con parti roventi.
- Non esporre mai il forno a vapore a temperature più elevate (riscaldamento ecc.) o ad agenti atmosferici (pioggia ecc.).
- Non esporre mai il forno a vapore per periodi di tempo prolungati a temperature inferiori a 0 °C. La presenza di acqua residua congelata può danneggiare il forno a vapore.
- Non utilizzare mai il forno a vapore vuoto.
- Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua fresca e fredda e non con altri liquidi o aromi.
- Notare che a volte i rivestimenti superficiali dei mobili contengono additivi chimici che corrodono e ammorbidiscono i piedini in gomma del forno a vapore. In questo modo, possono rimanere residui sulla superficie. Pertanto posizionare una superficie resistente al calore e impermeabile sotto il forno a vapore.
- Non posizionare il forno a vapore sotto pensili della cucina o si-

mili. Il vapore emanato dal forno a vapore può rovinare i mobili.
- Per lavare il gruppo motore non immergerlo mai in acqua, non metterlo mai in lavastoviglie né pulire con un pulitore a vapore. Il gruppo motore rischia di rovinarsi.
- Utilizzare i contenitori per la cottura, la ciotola per il riso e il coperchio solo per il forno a vapore. Non inserire le parti mai in forni o microonde. Altrimenti si possono distorcere o danneggiare.
- Si raccomanda di non mettere il gruppo motore nella lavastoviglie. Il gruppo motore non è resistente all'acqua.
- Non utilizzare più il forno a vapore se i suoi componenti di plastica sono incrinati o spaccati, oppure se si sono deformati. Sostituire i componenti danneggiati soltanto con gli appropriati ricambi originali.

AVVERTENZA!
Pericolo per la salute!

Un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso del forno a vapore potrebbe provocare lesioni alla salute.

- Per il primo utilizzo dopo la decalcificazione e dopo un periodo di inutilizzo, lasciar scaldare un carico di acqua completo. Quindi gettare l'acqua per ragioni di igiene.

Prima messa in servizio

Controllare il forno a vapore e la dotazione

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!

Se si apre la confezione con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti senza prestare sufficiente attenzione, si può danneggiare molto velocemente il forno a vapore.
- Quindi nell'aprire la confezione fare molta attenzione.

1. Spacchettare il forno a vapore e controllare se il forno a vapore o i suoi componenti presentano danni. Nel caso fosse danneggiato, non utilizzare il forno a vapore. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza clienti del produttore indicato nel tagliando di garanzia.
2. Controllare se la fornitura è completa (vedi **figura A**).

Lavaggio preliminare

1. Rimuovere l'imballo e tutte le pellicole protettive.
2. Al primo uso, lavare anzitutto ogni parte del forno a vapore come descritto al capitolo “Pulizia”.

AVVERTENZA!
Pericolo di corto circuito!

Infiltrazioni d’acqua nell'involucro possono provocare corto circuito.
- Non immergere mai il gruppo motore nell'acqua.
- Assicurarsi che l'acqua non possa infiltrarsi nell'involucro.

AVVERTENZA!
Pericolo da utilizzo improprio!

Il maneggio improprio può danneggiare il forno a vapore.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, spazzolini con setole metalliche o di nylon, e nemmeno utensili appuntiti o metallici quali coltelli, raschietti rigidi e simili. Essi potrebbero danneggiare le superfici.
- Si raccomanda di non mettere il gruppo motore nella lavastoviglie. Si romperebbe irrimediabilmente.

1. Sfilare la spina 13 dalla presa.
2. Pulire il gruppo motore con il serbatoio dell'acqua 8 con u panno leggermente umido e lavare le altre parti accuratamente con un detergente delicato. Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie, a eccezione del gruppo motore.
3. Asciugare completamente tutte le parti.
4. Prima del primo utilizzo con gli alimenti, utilizzare il forno a vapore necessariamente 3 x 30 minuti con acqua e senza alimenti. Gettare l'acqua rimanente.

Posizionare il forno a vapore

- Appoggiare il forno a vapore su una superficie stabile, piatta, impermeabile e termoresistente.
- Montare il forno a vapore in modo che non possa ribaltarsi.
- Posizionare il forno a vapore in modo che il vapore possa fuoriuscire liberamente verso l'alto.

- Non posizionare il forno a vapore direttamente su o vicino le piastre di fornelli a gas o elettrici o altre fonti di calore.
- Non lasciare mai il forno a vapore in ambienti con temperature inferiori a 0 °C. Liquidi residui possono congelare e causare danni.

Utilizzare il forno a vapore

AVVERTENZA!
Pericolo di scottature!

Il forno a vapore, in particolare l'evaporatore, la vaschetta di raccolta, i contenitori per la cottura e il coperchio diventano caldi durante il funzionamento.

– Non toccare l'evaporatore, la vaschetta di raccolta, i contenitori per la cottura e il coperchio durante il funzionamento a mani nude. Utilizzare dei canovacci.

AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni!

Dalle fori di dispersione vapore sul coperchio, durante l'utilizzo, scaturisce vapore cocente! E' possibile che, durante l'utilizzo, fuoriesca vapore anche da sotto al coperchio.

– Evitare ogni contatto corporeo con il vapore caldo in fuoriuscita.
– Sollevare il coperchio sempre in modo che il vapore non possa sfuggire nella direzione dell'utente.
– Non lasciare il forno a vapore senza supervisione se la spina è nella presa di rete.

Versare l'acqua

AVVERTENZA!
Pericolo di danneggiamento!

Il maneggio improprio può danneggiare il forno a vapore.

– Riempire il serbatoio dell'acqua fino al segno “MAX”.
– Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua fredda e non con altri liquidi o ingredienti.

1. Aggiungere almeno 0,35 l , massimo 1 l di acqua fredda nel serbatoio dell'acqua 8 (vedi **figura B**).

Montare il forno a vapore

1. Posizionare la vaschetta di raccolta 7 sul serbatoio dell'acqua 8 (vedi **figura C**).
2. Posizionare il contenitore per la cottura 1 5 sulla vaschetta di raccolta 7 (vedi **figura C**).

AVVISO!
I contenitori per la cottura hanno diametri diversi. Prestare sempre attenzione alla corretta sequenza e posizionamento dei contenitori per la cottura, in quanto assicurano un funzionamento ottimale (vedi **figura D**).

3. Per maggiori quantità, o alimenti diversi, posizionare il contenitori per la cottura 2 4 e 3 2 (vedi **figura D**).
4. Utilizzare la vaschetta per il riso 3 solo nel contenitore per la cottura 1 o 2 (vedi **figura E**).
5. Posizionare sempre il coperchio 1 nella parte superiore.

Preparare e aggiungere gli alimenti

AVVERTENZA!
Pericolo di danneggiamento!
L'uso improprio del forno a vapore può danneggiarlo.
– Non utilizzare utensili da cucina in metallo o altri materiali rigidi o taglienti nel forno a vapore, in modo da non danneggiare i componenti in plastica. Utilizzare utensili da cucina in legno o plastica resistente al calore. Non tagliare o raschiare il forno a vapore con oggetti rigidi o appuntiti.

- Utilizzare solo verdure fresche o congelate. Non aggiungere alimenti contaminati.
- Lavate le verdure e il riso accuratamente prima dell'inserimento.
- Affettare o tagliare i pezzi più grandi prima della cottura in pezzi più piccoli. I pezzi da cuocere devono essere uguali.
- Aggiungere sempre il riso nella vaschetta per il riso 3. Inserire abbastanza acqua almeno da coprire il riso (max. 0,75 l).
- Fare riferimento al capitolo “Indicazioni per la cottura” per le quantità e i tempi di cottura dei diversi alimenti.
- Insaporire il cibo solo dopo la fine del processo di cottura.

- Non riempire eccessivamente i contenitori per la cottura. Le aperture del vapore non devono essere bloccate in modo che il vapore possa circolare liberamente.

Cucinare

1. Inserire la spina 13 in una presa di corrente installata correttamente.
2. Posizionare la manopola 11 sul tempo di cottura desiderato (vedi **figura F**) – la spia di controllo 12 si accende e il timer incorporato inizia a ticchettare. Al termine della cottura il forno a vapore si spegne e viene emesso un breve segnale acustico.

AVVISO!
Se, prima della fine del tempo di cottura impostato, dovesse terminare l'acqua, l'evaporatore si spegne per motivi di sicurezza. Il timer continua comunque a funzionare. Pertanto, aggiungere l'acqua dalle aperture di riempimento nelle maniglie della vaschetta di raccolta quando appare l'indicatore di livello dell'acqua "**MIN**" (vedi **figura G**).

3. Rimuovere dal forno a vapore i contenitori per la cottura con delle presine facendo attenzione e aprire il coperchio anche con un guanto da forno, in modo che il vapore caldo non sfugga nella direzione dell'utente.
4. Sfilare la spina 13 dalla presa.

AVVISO!
Allungare o ridurre il tempo di cottura ruotando la manopola in senso orario o antiorario.

Interrompere il ciclo

1. Ruotare la manopola 11 completamente in senso antiorario – la spia di controllo 12 si spegne, il timer interrompe il ticchettio e si sente un breve segnale acustico.
2. Sfilare la spina 13 dalla presa.

Aggiungere l'acqua

AVVERTENZA!
Pericolo di ustioni!

Dalle aperture per l'aggiunte dell'acqua potrebbe uscire vapore caldo durante il funzionamento.

- Non toccare durante il funzionamento le maniglie della vaschetta di raccolta a mani nude.
- Riempire il serbatoio dell'acqua fino al segno "**MAX**" nell'indicatore di livello dell'acqua.

Se necessario, durante un processo di cottura, aggiungere l'acqua:

1. Aggiungere l'acqua in un recipiente (per es. un misurino).
2. Riempire il contenitore per la cottura con acqua attentamente da una dei fori 6 nelle maniglie della vaschetta di raccolta 7.

Indicazioni per la cottura

Riso:

- Ci sono diverse varietà di riso. Attenersi alle rispettive indicazioni di cottura di ogni varietà.
- Inserire il riso e l'acqua accuratamente misurata nella vaschetta per il riso. Mettere il coperchio e attivare il forno a vapore.
- Controllare al tempo minimo specificato per ogni varietà se il riso è cotto in modo uniforme. Mescolare il riso.
- Se si controlla/mescola il riso, assicurarsi che non goccioli condensa nella vaschetta per il riso. Questo può alterare la qualità e il sapore del riso.
- Dopo la cottura a vapore, il riso può essere condito con sale, pepe o burro.

Varietà di riso	Insieme nella vaschetta per il riso		Tempo stimato (minuti)
	Quantità di riso	Acqua	
Riso integrale			
- normale	1/2 tazza	1 tazza	42 – 45
- precotto ("Parboiled")	1 tazza	1½ tazza	45 – 50
Mix di grani lunghi e riso selvatico			
- normale	1 tazza	1½ tazza	56 – 58
- riso a cottura rapida	1 tazza	1¾ tazza	18 – 20

Verdura/frutta:

- Lavare bene le verdure e tagliare i gambi. Pulire, sbucciare o tritare in base alle esigenze. I pezzi più piccoli si cuociono più in fretta.
- Quantità, qualità, freschezza, dimensioni/uniformità e temperatura degli alimenti surgelati possono influenzare il tempo di cottura al vapore. La quantità di acqua e il tempo di cottura sono variabili, a seconda del risultato desiderato.
- Non scongelare le verdure surgelate prima di cuocerle a vapore.

Tipo di verdura/frutta	Peso o numero di pezzi	Tempo stimato (minuti)
Carciofi, intero	4 pezzi interi	30 – 32
Asparagi, punte	500 g	12 – 14
Fagioli - verdi/bianchi - a pezzi o interi - spessi	 250 g 500 g 500 g, sgusciati	 12 – 14 20 – 22 12 – 13
Barbabietola rossa	500 g, tagliata	25 – 28
Broccoli, cime	500 g	20 – 22
Cavoletti di Bruxelles	500 g	24 – 26
Cavolo bianco	500 g, tagliato	16 – 18
Sedano rapa	250 g, a fette	14 – 16
Carote	500 g, a fette	18 – 20
Cavolfiore, intero	500 g	20 – 22
Mais da pannocchia	3 – 5 pannocchie	14 – 16
Melanzana	500 g	16 – 18
Funghi champignon, interi	500 g	10 – 12
Cipolle	250 g, a fette sottili	12 – 14
Paprika, intero	fino a 4 dimens. medie (circa)	12 – 13
Patate	ca. 500 g	30 – 32
Rapa svedese	1 dimens. media, a cubetti	28 – 30
Spinaci	250 g	14 – 16
Zucca	500 g	16 – 18
Barbabietola	500 g, a fette	20 – 22
Verdure surgelate	285 g	28 – 50
Mele	500 g, a pezzi	10 – 15
Pere	500 g, a pezzi	10 – 15

Pesce e frutti di mare:

- I tempi di cottura a vapore indicati in tabella si applicano a frutti di mare freschi, congelati e scongelati e a pesce.
- Pulire il pesce fresco e i frutti di mare prima della cottura a vapore.
- Quasi tutte le varietà di pesci e frutti di mare sono molto veloci da cuocere. Cuocere a vapore piccole porzioni o le quantità indicate.
- Grandi e piccole cozze e ostriche si aprono in tempi diversi. Controllare i gusci per evitare scottature. Non mangiare le cozze il cui guscio non si è aperto dopo la cottura per evitare possibili intossicazioni alimentari!
- Il filetto di pesce può essere cotto a vapore nella vaschetta per il riso.
- Impostare i relativi tempi di cottura a vapore.

Pesce/frutti di mare	Peso o numero di pezzi	Tempo stimato (minuti)
Grandi cozze in guscio	500 g	10 – 12
Granchio	250 g	20 – 22
Aragosta - grande - a pezzi	 2 – 4 500 – 600 g	 16 – 18 18 – 20
Piccole cozze (fresche in guscio)	500 g	14 – 16
Ostriche (fresche in guscio)	1 500 g	18 – 20
Capesante (fresche)	500 g	16 – 18
Gamberetti - medie dimensioni in guscio - dimensioni grandi/enormi in guscio	 500 g 500 g	 10 – 12 16 – 18
Pesce - intero - filetto - polpa	 250 – 375 g 500 g 500 g, 2,5 cm spesso	 10 – 12 10 – 12 16 – 18

Carne:

Tipi di carne	Peso o numero di pezzi	Tempo stimato (minuti)
Manzo		
- pezzi	500 g	28 – 30
- hamburger	500 g	16 – 18
- polpette	500 g	22 – 24
Pollo		
- pezzi/fette	2 – 4	24 – 26
Agnello		
- pezzi/fette	500 g	26 – 28
Maiale		
- pezzi/fette	500 g	26 – 28
Hot Dog/salsiccia	500 g	14 – 18

Uova:

Tipo	Numero di pezzi	Tempo stimato (minuti)
Nel guscio		
- alla coque	1 – 12	15 – 18
- sodo	1 – 12	19 – 22
In camicia 1° fase: Aggiungere 2 tazze di acqua nella vaschetta per il riso; cuocere a vapore per riscaldare l'acqua. 2° fase: Sbattere l'uovo e versare il contenuto in una piccola ciotola, mettere la ciotola con acqua calda nella vaschetta per il riso, cuocere fino a quando l'uovo diventa in camicia.		7 – 8 7 – 8
Uova strapazzate Mescolare insieme 6 uova e aggiungerle insieme a 2 cucchiai di latte nella vaschetta per il riso. Condire con sale e pepe. Mescolare le uova durante i primi minuti del tempo di cottura.		20 – 22

Pulizia

AVVERTENZA!
Pericolo di corto circuito!

Infiltrazioni d'acqua nell'involucro possono provocare corto circuito.

- Non immergere mai il gruppo motore nell'acqua.
- Assicurarsi che l'acqua non possa infiltrarsi nell'involucro.

AVVERTENZA!
Pericolo di scottature!

Il forno a vapore, in particolare l'evaporatore, la vaschetta di raccolta, i contenitori per la cottura e il coperchio diventano caldi durante il funzionamento.

- Prima della pulizia lasciar raffreddare il forno a vapore.

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!

Il maneggio improprio può danneggiare il forno a vapore.

- Pulire il forno a vapore subito dopo l'uso. I residui di alimenti possono rimanere sui cestelli e intasare le aperture del vapore.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, spazzolini con setole metalliche o di nylon, e nemmeno utensili appuntiti o metallici quali coltelli, raschietti rigidi e simili. Essi potrebbero danneggiare le superfici.
- Si raccomanda di non mettere il gruppo motore nella lavastoviglie. Si romperebbe irrimediabilmente.

1. Assicurarsi che il forno a vapore sia spento. Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura 11 completamente in senso antiorario.
2. Sfilare la spina 13 dalla presa.
3. Attendere che il forno a vapore si raffreddi completamente.
4. Versare se necessario l'acqua rimasta dal serbatoio dell'acqua 8 e dalla vaschetta di raccolta 7.

5. Pulire il gruppo motore con il serbatoio dell'acqua 8 con u panno leggermente umido e lavare le altre parti accuratamente con un detergente delicato. Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie, a eccezione del gruppo motore.
6. Successivamente, asciugare completamente le parti dell'apparecchio.

Decalcificazione del serbatoio dell'acqua e dell'evaporatore

AVVERTENZA!
Pericolo di ferimento e ustioni!

Durante la decalcificazione a caldo, può fuoriuscire vapore tossico.

– Non decalcificare mai il serbatoio dell'acqua e l'evaporatore quando sono caldi! Utilizzare solo anticalcare adatti per decalcificazione a freddo.

- A seconda del grado di durezza dell'acqua locale, decalcificare il serbatoio dell'acqua 8 e l'evaporatore 9 di volta in volta con un anticalcae disponibile in commercio adatto per la decalcificazione a freddo. Rispettare le istruzioni del produttore dell'anticalcare.

Conservazione

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!

La penetrazione di umidità nel forno a vapore può danneggiarlo.

- Conservare sempre il forno a vapore in un luogo pulito, asciutto e riparato dal gelo, protetto dalla luce solare diretta e inaccessibile ai bambini piccoli. Non poggiare oggetti pesanti e/o duri sopra il forno a vapore o i suoi accessori!
- Tutti i pezzi devono essere completamente asciutti prima di essere riposti!
- Non piegare il cavo di alimentazione!

Dati tecnici

Modello:	XJ-11102
Tensione di alimentazione:	230 V ~ / 50 Hz
Potenza:	800 W
Classe di protezione:	I
Peso:	ca. 1,9 kg
Dimensioni:	ca. 355 x 230 x 350 mm
Numero articolo:	44685

Dichiarazione di conformità

CE E' possibile richiedere la dichiarazione di conformità CE all'indirizzo indicato sul tagliando di garanzia (in fondo al presente manuale).

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio

Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Conferire il cartone e la scatola alla raccolta di carta straccia, avviare la pellicola al recupero dei materiali riciclabili.

Smaltire apparecchio esausto

(Applicabile nella Comunità Europea e altri stati con sistemi di raccolta differenziata)

Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!
Se un giorno il forno a vapore non dovesse essere più utilizzabile, ogni consumatore **è obbligato per legge, a smaltire gli apparecchi non più utilizzati, separatamente dai rifiuti domestici** per esempio presso un centro di raccolta comunale/di quartiere. Così è sicuro che gli apparecchi dismessi vengono correttamente smaltiti e per evitare ripercussioni negative sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo cui sopra.

KITCHENWARE

GARANTIEKARTE

BON DE GARANTIE · TAGLIANDO DI GARANZIA

DAMPFGARER

CUISEUR À VAPEUR · FORNO A VAPORE

Ihre Informationen / vos informations / i tuoi dati:

Name / nom / nome: _____

Adresse / adresse / indirizzo: _____

_____

_____

☎ _____ E-Mail: _____

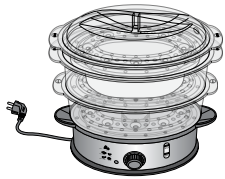
Datum des Kaufs / date d´achat / data di acquisto* _____

*Wir empfehlen, die Rechnung mit dieser Garantiekarte aufzubewahren./ nous vous conseillons de conserver la facture avec cette carte / si consiglia di conservare la fattura con questa scheda di garanzia

Ort des Kaufs / emplacement de acheter / posizione de acquisto

_____

Beschreibung der Störung / description de dysfonctionnement / descrizione del malfunzionamiento:



Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an: / Envoyez la carte de garantie remplie en commun avec le produit défectueux à : / Inviare la scheda di garanzia compilata insieme al prodotto guasto a:

STR Garantieservice GmbH

Industriestraße 2

8903 Birmensdorf

SWITZERLAND

KUNDENDIENST · SERVICE APRÈS-VENTE · ASSISTENZA POST VENDITA

☎ CH **+41 44 737 08 70** 💻 **str.garantieservice@gmail.com**

MODELL/TYPE/ MODELLO: **XJ-11102**	Artikel-Nr./N° d´art. / Cod. art./: **44685**	08/2015

Hotline:

Zum regulären Festnetztarif Ihres Telefonanbieters.

Au tarif normal de réseau fixe de votre opérateur téléphonique.

A pagamento secondo tariffa rete fissa della propria compagnia telefonica.

3

JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA

Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **ALDI Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	**3 Jahre** ab Kaufdatum
	6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe
	Keine Transportkosten
TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, etc.).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Conditions de garantie

Cher client!
La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services instalié expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

Condizioni di garanzia

Gentile cliente!

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.

Desideriamo quindi invitaria a rivolgersi alla hotline da noi messa a diposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportalo al negozio dove è stato acquistato. La poiremo cosi aiutare senza che si debba rivoigere altrove.

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevisti (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici etc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.

CH

Vertrieben durch: | Commercialisé par: | Commercializzato da:

PSM Bestpoint GmBH
Negrellistraße 38
4600 Wels
Austria

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE • ASSISTENZA POST VENDITA

CH **+41 44 737 08 70** **str.garantieservice@gmail.com**

MODELL/MODÈLE/MODELLO: **XJ-11102**
ARTIKEL-NR./N° D'ART./COD. ART.: **44685**
08/2015

3
JAHRE GARANTIE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA